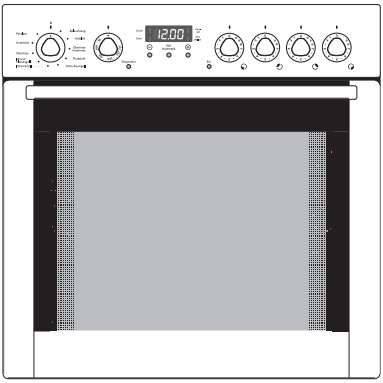
Juno

Electrolux

Benutzerinformation



JEH 26311

Elektro-Einbauherd

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. …
3. …

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheit 5

Entsorgung 6

Gerätebeschreibung 7
Gesamtansicht 7
Bedienblende 7
Ausstattung Backofen 8
Zubehör Backofen 8

Vor dem ersten Gebrauch 9
Tageszeit einstellen 9
Erstes Reinigen 10

Bedienen der Kochstellen 11
Kochstufe einstellen 12
Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten 12

Bedienen des Backofens 13
Backofen ein- und ausschalten 13
Backofen-Funktionen 14
Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen 15
Fettfilter einsetzen/herausnehmen 15
Uhr-Funktionen 16
Abschaltung der Zeitanzeige 17
Sicherheitsabschaltung des Backofens 23

Anwendungen, Tabellen und Tipps 24
Backen 24
Backtabelle 26
Braten 31
Brattabelle 31
Grillen 33
Infrarotgrillen 33
Turbogrillen 35
Einkochen 36
Dörren mit Heißluft 38

Reinigung und Pflege 39
Gerät von außen 39
Backofeninnenraum 39
Zubehör 39
Fettfilter 39
Einschubgitter 40
Pyrolytische Reinigung durchführen 41
Backofenbeleuchtung 42
Backofentür 43
Backofentürglas 44

Was tun, wenn 46

Technische Daten 48
Backofen Innenmaße 48
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 48

Montageanweisung 49
Sicherheitshinweise für den Installateur 49

Garantiebedingungen/Kundendienststellen 54

Stichwortverzeichnis 58

Service 59

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheit

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z. B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Altgerät entsorgen

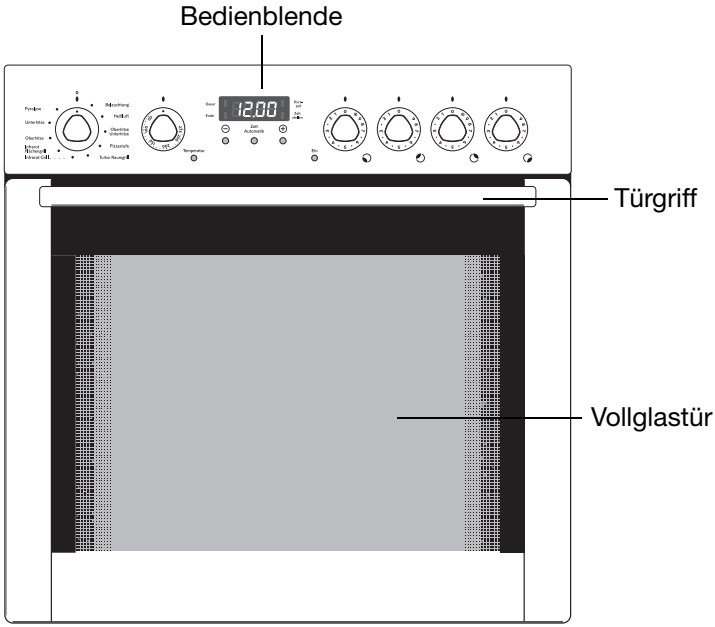
⚠ **Warnung:** Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

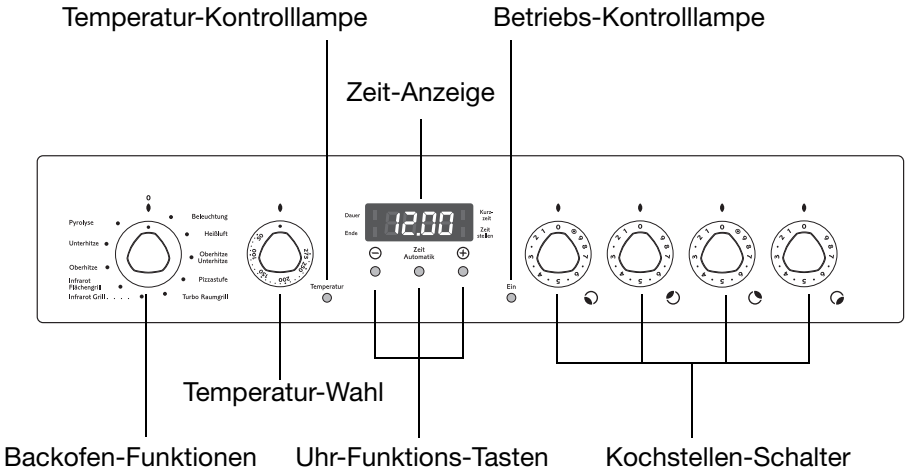
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Gerätebeschreibung

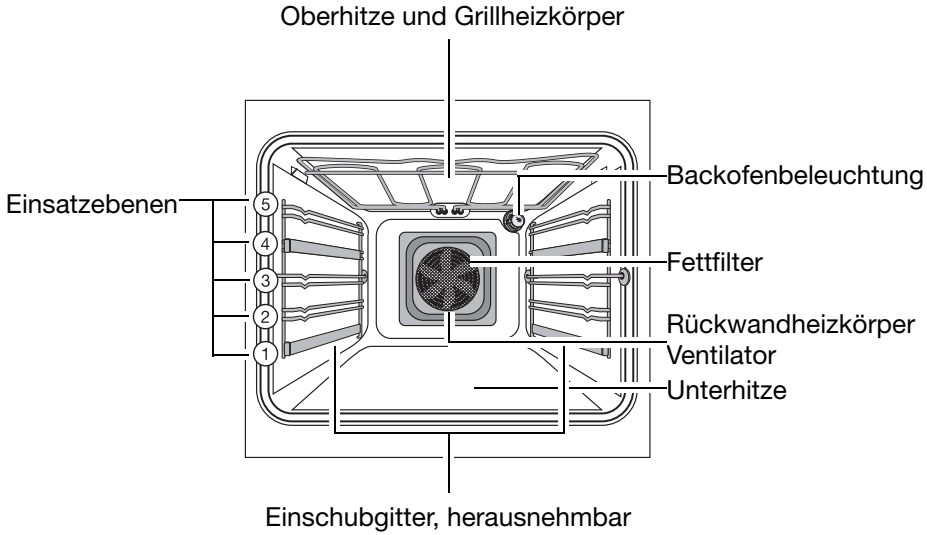
Gesamtansicht



Bedienblende

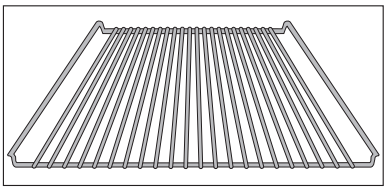


Ausstattung Backofen

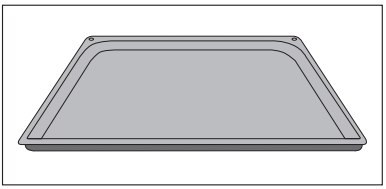


Zubehör Backofen

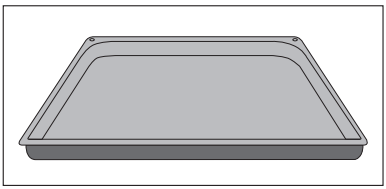
Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Backblech
Für Kuchen und Plätzchen



Fettpfanne
Für Braten bzw. als Auffangblech für Fett

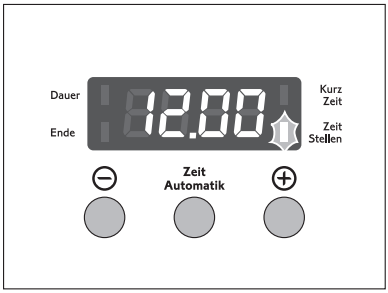


Vor dem ersten Gebrauch

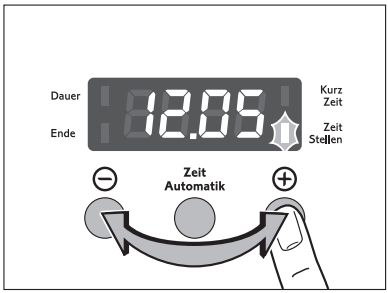
Tageszeit einstellen

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Zeit Stellen.

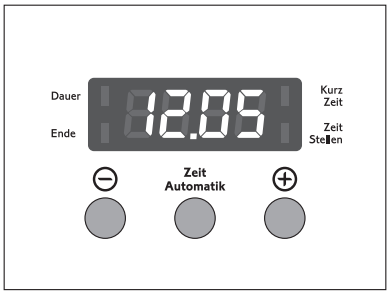


Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Das Gerät ist betriebsbereit.



Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

ⓘ Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen der Kochstellen

Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

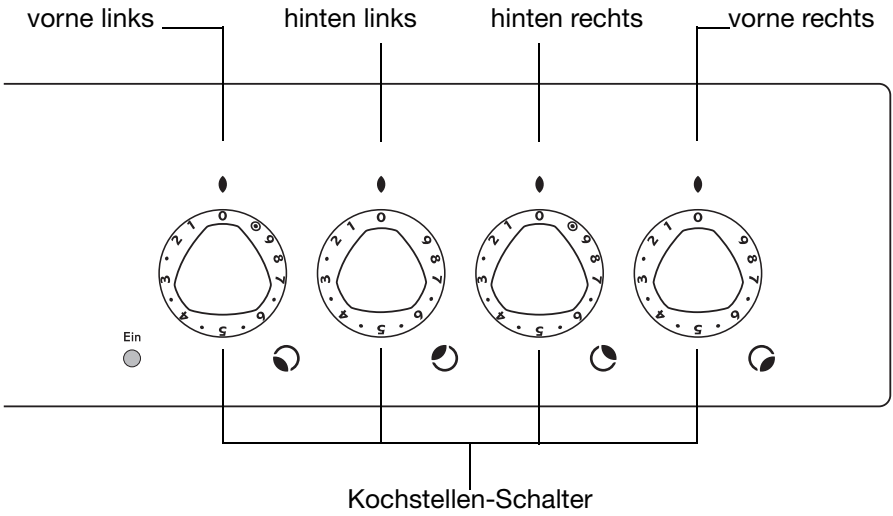
Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet.
Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 - 7 möglich.

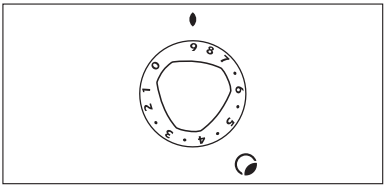
1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
◉ = Zuschaltung Zweikreis

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

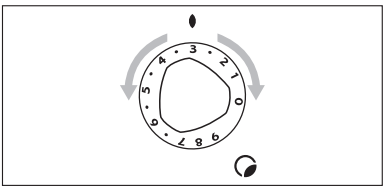


Kochstufe einstellen

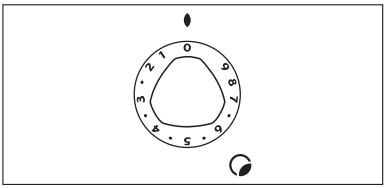
1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.



2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die gewünschte Fortgarstufe zurückschalten.



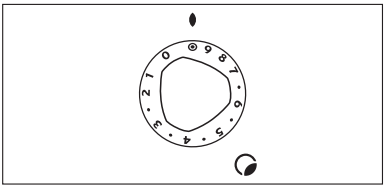
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Aus-Position zurückdrehen.



Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten

⚠ Der Schalter für die Zweikreis- oder Bräter-Kochzone wird nach rechts eingeschaltet und darf nicht über den Anschlag hinausgedreht werden!

1. Schalter für Zweikreis-/Bräter-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Position 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol ⊙, bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.
2. Anschließend auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.

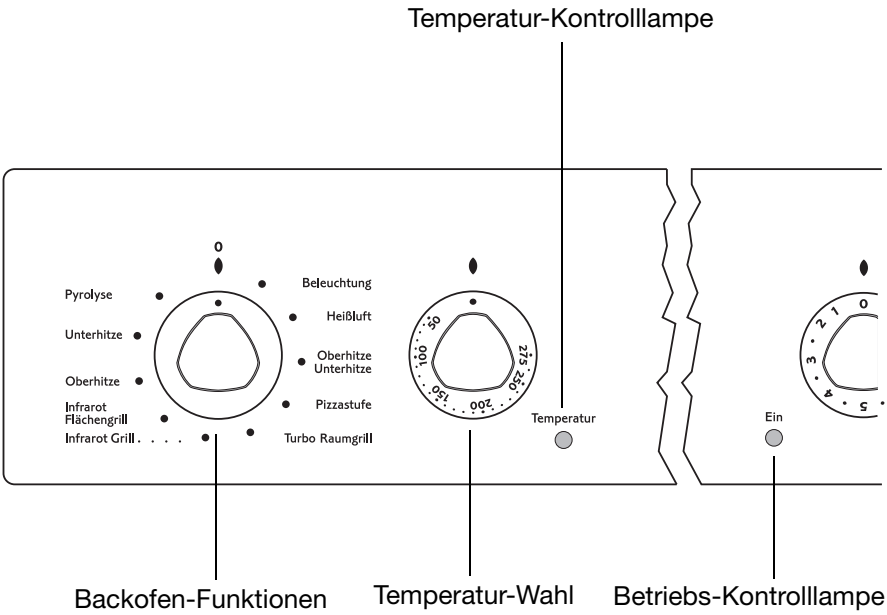


ⓘ Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-/Bräter-Kochzone muss der größere Heizkreis wieder zugeschaltet werden.

Bedienen des Backofens

Der Backofen ist mit **versenkbaren Schaltern** für Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur. Die rote Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter Backofen-Funktionen und den Schalter Temperaturwahl in die Null-Position drehen.

Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofenbeleuchtung

Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z.B. zum Reinigen, **beleuchten**.

Es ist kein Heizkörper in Betrieb.

Heißluft

Zum **Braten und Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig.
Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.
Der Rückwandheizkörper ist in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

Ober-/Unterhitze

Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Ober-und Unterhitzeheizkörper sind in Betrieb.

Pizzastufe

Zum Backen von Pizza, Obstkuchen, Quiches und Wähen.

Der Rückwandheizkörper und die Unterhitze sind in Betrieb, zusätzlich ist der Ventilator in Betrieb.

Turbo Raumgrill

Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Der Grillheizkörper und der Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

Infrarot Grill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Infrarot Flächengrill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen**, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb.

Oberhitze

Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe.

Der Oberhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Unterhitze

Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.

Der Unterhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Pyrolyse

Zur pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.

Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen.

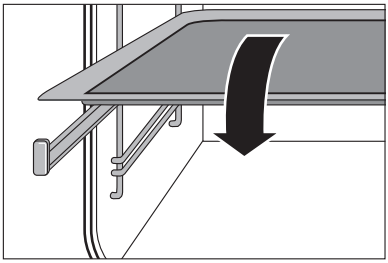
Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen

Blech und Fettpfanne einsetzen:

Die Bleche sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als **Kippsicherung** und muss immer nach hinten weisen.

Bleche in die gewünschten Einsatzebenen einsetzen.



Rost einsetzen:

Rost in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.

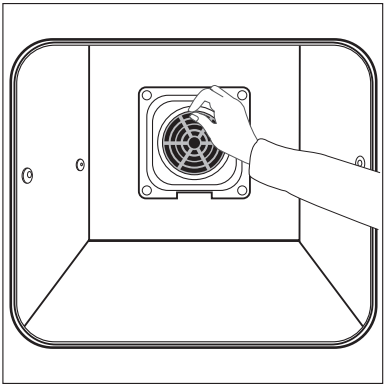
Um das Auflegen des Einschubteils bei unterschiedlich ausgezogenen Schienen zu erleichtern, Einschubteil hinten auf die Schienen legen, bis zum Anschlag einschieben und dann absenken.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Der Fettfilter schützt den Rückwandheizkörper beim Braten vor Fettspritzern.

Fettfilter einsetzen

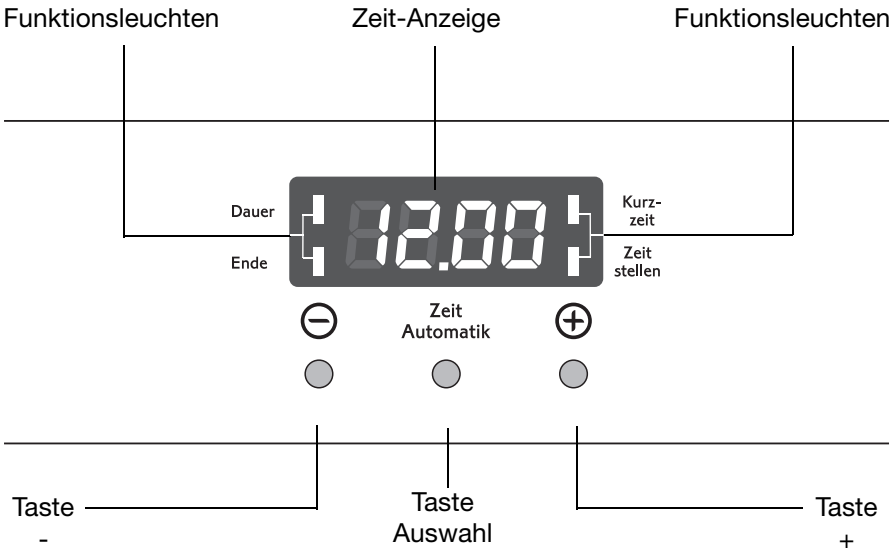
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.



Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

Uhr-Funktionen



Kurzzeit
Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Dauer
Zum Einstellen wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende
Zum Einstellen wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Zeit stellen
Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe auch Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).

Allgemeine Hinweise

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der ⊕ - oder ⊖ -Taste die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen Dauer und Ende gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder auf Null drehen.

Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

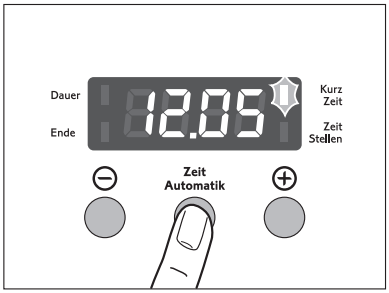
Zeitanzeige abschalten
Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird (ca. 10 Sekunden).

Zeitanzeige einschalten
Drücken Sie zwei beliebige Tasten solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint (ca. 10 Sekunden).

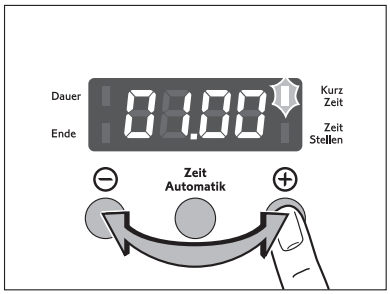
Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen Dauer, Ende oder Kurzzeit in Betrieb ist.

Kurzzeit

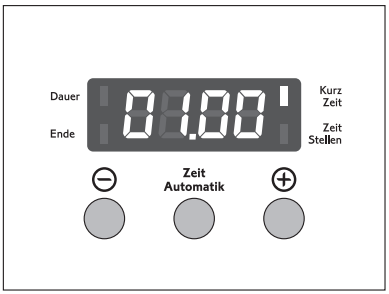
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



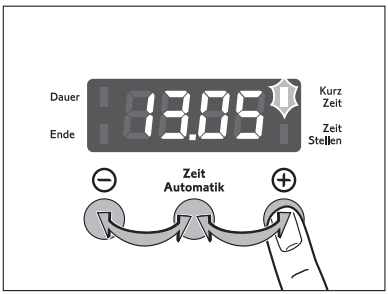
2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).



Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte Kurzzeit leuchtet.

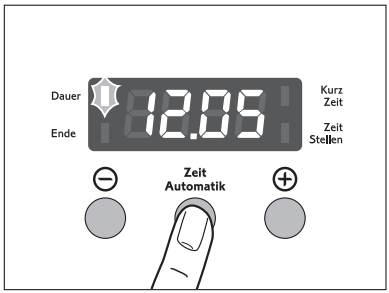


Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

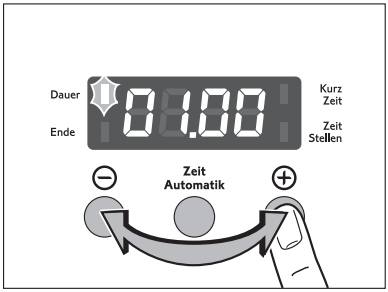


Dauer

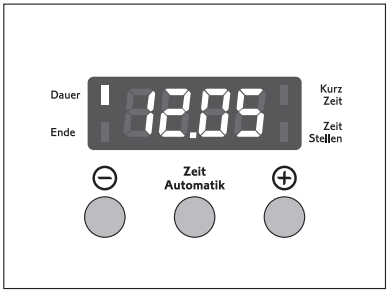
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Gardauer einstellen.

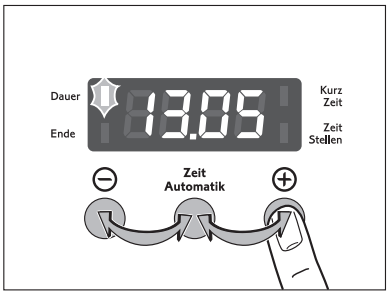


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer leuchtet.



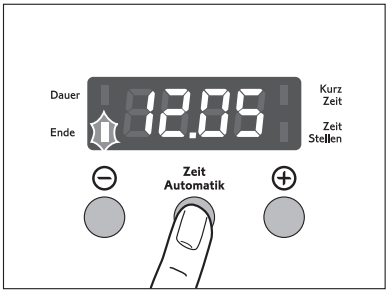
Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

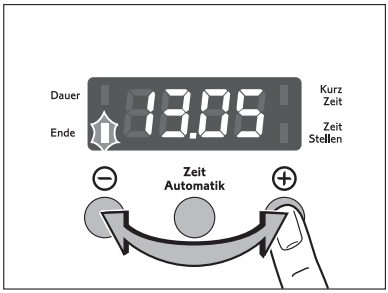


Ende

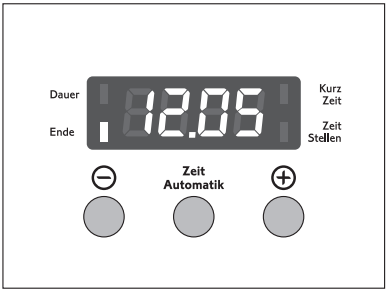
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

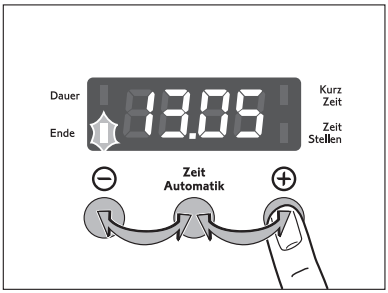


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit.
Die Funktionsleuchte Ende leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

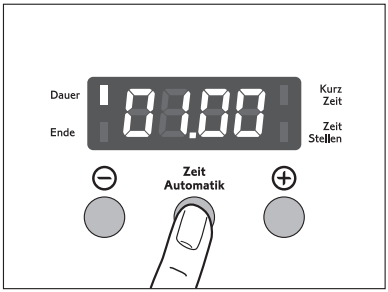


Dauer und Ende kombiniert

Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

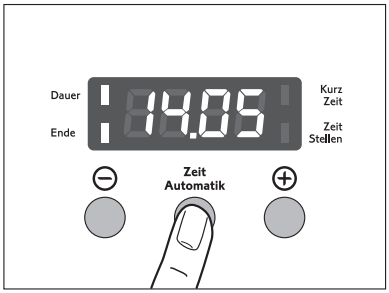
1. Mit der Funktion Dauer Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.

Hier 1 Stunde.



2. Mit der Funktion Ende Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.

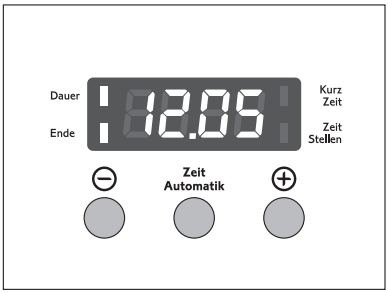
Hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten Dauer und Ende leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt.
Hier 12:05 Uhr.

Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein.
Hier um 13:05 Uhr.

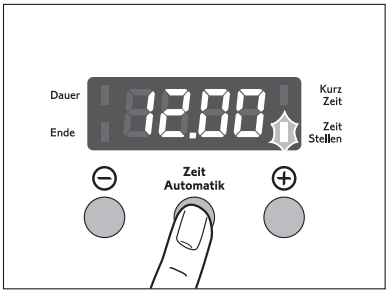
Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus.
Hier um 14:05 Uhr.



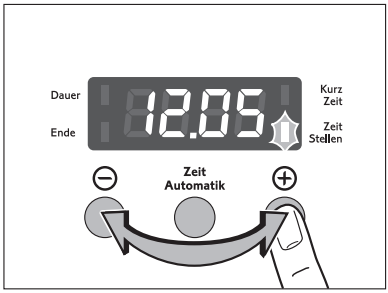
Tageszeit ändern

Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer oder Ende) eingestellt ist.

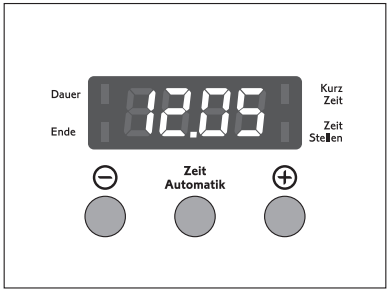
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Zeit stellen blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.
Das Gerät ist betriebsbereit.



Sicherheitsabschaltung des Backofens

Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab.
Die rote Temperatur-Kontrolllampe blinkt.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer Backofentemperatur von:

30 - 120°C	nach	12,5 Stunden
120 - 200°C	nach	8,5 Stunden
200 - 250°C	nach	5,5 Stunden
250 - 275°C	nach	1,5 Stunden

Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung

Den Backofen komplett ausschalten.

Danach kann er wieder erneut in Betrieb genommen werden.

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft oder Ober-/Unterhitze verwenden.

Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.

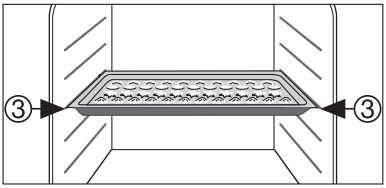
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft sind auch helle Metall-, Glas- und Keramikformen geeignet.

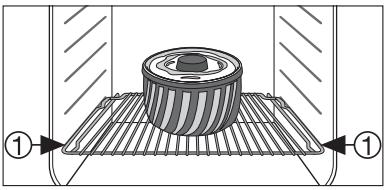
Einsatzebenen

- Mit Ober-/Unterhitze ist Backen auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft können Sie trockene, flache Gebäcke auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen.

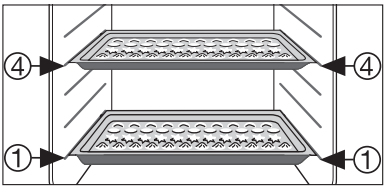
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



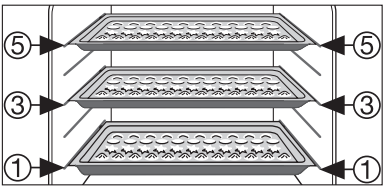
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
Einsatzebenen 1 und 4



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Heißluft oder Ober-/Unterhitze auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.
Empfohlene Garmethoden, Einsatzebene und Temperaturen sind **fettgedruckt.**

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Backzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Temperatur in °C	Einsatzebene	
Rührteig					
Rodon- oder Napfkuchen	150-170	1	**160-180**	**1**	50-70
Königs-/Sandkuchen (Kastenform)	140-160	1	**150-170**	**1**	70-80
Obstboden	150-170	3	**170-190**	**2**	20-25
Apfeltorte, sehr fein	150-170	1	**170-190***	**1**	45-60
Blitzkuchen	150-170	3	180-190	3	20-30
Mürbeteig					
Quarktorte	140-160	1	170-190	1	60-90 + 10 Min. Nachwärme
Gedeckte Obsttorte	150-170	1	170-190	1	50-60
Quarkkuchen auf dem Blech	---	---	160-180	2	50-70
Blätterteig					
Französ. Apfeltorte	150-170	1	**190-200***	**1**	40-50
Biskuitteig					
Biskuittorte (DIN)	150-170	1	**160-180**	**2**	25-40
Obstboden	150-160*	3	**170-180***	**3**	25-30
Biskuitrolle	150-170*	3	**180-200***	**3**	10-15

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Back-zeit in Minuten
	Tempera-tur in °C	Einsatz-ebene	Tempera-tur in °C	Einsatz-ebene	
Hefeteig					
Rodon- oder Napfkuchen	**150-170**	**1**	160-180	1	45-60
Hefezopf/-kranz, Striezel	150-170	3	**170-190**	**3**	30-40
Butter-/Zucker-kuchen, Bienen-stich	160-180	3	**190-200***	**3**	25-30
Streuselkuchen	**150-170**	**3**	180-190	3	20-40
Apfel-Streusel-kuchen (DIN)	150-170	3	**170-190**	**3**	35-50
Quarkkuchen (Blech)	150-170	3	**170-190**	**3**	45-50
Christstollen (500g Mehl)	**150-170***	**3**	160-180*	3	40-70
Pizza (rundes Kuchen-blech)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Kleingebäck					
Meringues	80-90*	3	80-90	3	150-180
Makronen	**100-120**	**3**		3	20-30
Spritzgebäck	140-160	4+1 1+5+3	150-170	3	15-30
Nussecken	---	---	160-180	2	25-35
Blätterteiggebäck	160-180*	4+1	**180-200***	**3**	20-30
Hefeschnecken	160-180*	4+1	**170-190***	**3**	20-40
Brandteig					
Windbeutel	160-180	4+2	**190-210***	**3**	25-40

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Backzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Temperatur in °C	Einsatzebene	
Geriebene Teige					
Schweizer Apfelwähe	---	---	210-230*	1	35-50
Schweizer Käsewähe	---	---	210-230*	1	40-50
Spinat-/Gemüsekuchen, Quiche Lorraine	---	---	190-210*	1	40-60
Brot und Brötchen					
Heidebrot	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Kastenweißbrot	**170-190***	**2**	180-200*	1	40-50
Fladenbrot, Pitta	---	---	230-250*	2	15-25
Nudelauflauf	180-200	1			
Kartoffelgratin	180-200	2			
Gratinieren					
Toast “Hawaii“	200-220	3	240-260	3	14-16

* Backofen vorheizen

Tiefkühlgerichte

Gebäckart	Heißluft + Ober-/Unterhitze		
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Backzeit in Minuten
Pizza (gefroren)	Nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung	**Auf Grillrost legen,** Backblech unterschieben (Einschubhöhe nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung)	Nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung

Die Herstellerangaben auch für alle anderen TK-Produkte beachten.

Pizzastufe

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.

Gebäckart	Pizzastufe		
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Backzeit in Minuten
Mürbeteig			
Quarktorte (750g Quark, Springform, 26cm)	150-160	2	60-90+ 10 Min. Nachwärme
Gedeckte Obsttorte	150-160	2	45-60
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	2	45-55
Johannisbeerkuchen, Boden vorbacken	160-170*	2	15
Johannisbeerkuchen fertigbacken	150-160	2	30
Blätterteig			
Französische Apfeltorte	160-170*	2	40-45
Hefeteig			
Quarkkuchen	150-160	2	35-45
Pizza	220*	1	15-20
Kleingebäck			
Nußecken	160-170	1	25
Knetteig			
Spinatkuchen	190-200	2	30-35
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	200-220*	2	21
Aufläufe und Gratins			
Makkaroni-Lauchgemüse	180-200	1	37

* Backofen vorheizen.

Tiefkühlgerichte	Pizzastufe		
Gebäckart	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Backzeit in Minuten**
Pizza, gefroren	nach Angaben des Herstellers auf der Verpackung	**Auf Grillrost legen,** Backblech unterschieben (Einsatzebene nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung)	nach Angaben des Herstellers auf der Verpackung

Die Herstellerangaben auch für alle anderen TK-Produkte beachten.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Heißluft verwenden.

Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten.**
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Das Blech oder das Auffangblech jeweils in die 1. Einsatzebene einschieben.

Bratgut	Heißluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Schwein				
1 kg Schweinebraten (Kamm-/Schinkenstück, Rollbraten), je cm Höhe	150-160	2	---	14-20
Kasseler, je cm Höhe	150-160	2	---	10-15
Hackbraten	160-170	2	---	60-70

Bratgut	Heißluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Rind				
Rinderbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	190-200*	2	---	6-8
Roastbeef, je cm Höhe	190-200*	2	---	8-10
Kalb				
Kalbsbraten, je cm Höhe	170-180	2	---	14-17
Lamm				
Lammkeule (1800 g)	170-180	2	---	90
Kurzbratstücke auf dem Backblech				
Würstchen “cordon bleu“	220-230*	3	4+1	5-8
Bratwürstchen	220-230*	3	4+1	12-15
Schnitzel oder Kotelett, paniert	220-230*	3	4+1	15-20
Frikadellen	210-220*	3	4+1	15-20
Fisch				
Forellen à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 Forellenfilets (Gewicht à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Zanderfilets, paniert (Gesamtgewicht ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Geflügel				
Hähnchen	150-160	2	---	55-60
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	11-15
Ente (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gans (4500 g)	150-160	2	---	150-180

* Backofen vorheizen

Grillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Infrarot Grill oder Infrarot Flächengrill mit der Temperatureinstellung verwenden.

⚠ **Achtung:** Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

ⓘ Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen**!

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Auffangblech gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden.

Infrarotgrillen

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Auffangblech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4-8 Schweinekoteletts	Infrarot Flächengrill	275	1	4	15	10
2-4 Schweinekoteletts	Infrarot grill	275	1	4	12	12
Marinierte Schweinesteaks	Infrarot Flächengrill	275	1	4	12	12
Filetsteak, blutig	Infrarotgrill	275	1	4	5-7	4-6

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Auffangblech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4 Filetsteaks, medium	Infrarot Flächengrill	275	1	4	6-8	5-7
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot Flächengrill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächengrill	250	1	4	20	10
4-6 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächengrill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	275	1	4	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot Flächengrill	275	1	4	5-10	5
Bratwurstschnecken, bis 4 Stück	Infrarotgrill	275	1	4	10	9
Bratwurstschnecken, bis 6 Stück	Infrarot Flächengrill	275	1	4	10	9
Ganze Fische	Infrarot Flächengrill	250	1	3	10	---
Toastbrot (ohne Belag)	Infrarot Flächengrill	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrillen

Backofen-Funktion: Turbo-Raumgrill

Gericht	Tempe-ratur in °C	Auffang-blech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
		Einsatzebene			
Hähnchen (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Nudelauflauf	180	---	2	30	---
Gratinierter Kartoffelauflauf	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratiniert	180	1	3	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	---	3	15	---

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Blech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Blech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100 °C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehen lassen
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-	-
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15	-
Steinobst				
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15	-

Einkochgut	Tempe-ratur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100 °C Min.	im ausge-schalteten Backofen stehen lassen
Gemüse				
Karotten	160-170	50-60	5-10	60
Pilze	160-170	40-60	10-15	60
Gurken	160-170	50-60	-	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	15	-
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20	-
Bohnen	160-170	50-60	-	-
Pflaumenmus	160-170 50	45 -	6-8 Std.	- -

Dörren mit Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten.
Öffnen und auskühlen lassen, am besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren.

	Temperatur in °C	**Zeit in Stunden (Richtwert)**
Gemüse		
Bohnen	60-**70**	6-8
Paprika (Streifen)	60-**70**	5-6
Suppengemüse	60-**70**	5-6
Pilze	50-**60**	6-8
Kräuter	40-50	2-3
Früchte		
Zwetschgen	60-**70**	8-10
Aprikosen	60-**70**	8-10
Apfelschnitze	60-**70**	6-8
Birnen	60-**70**	6-9

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung:** Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

⚠ **Warnung:** Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

ⓘ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest. Nicht entfernte Rückstände können durch die Pyrolyse farbliche Oberflächenveränderungen verursachen.

1. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit Pyrolyse reinigen.

ⓘ **Hinweis:** Durch die Pyrolyse wird die Verwendung eines Backofensprays überflüssig.

⚠ **Achtung!** Falls Sie doch ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

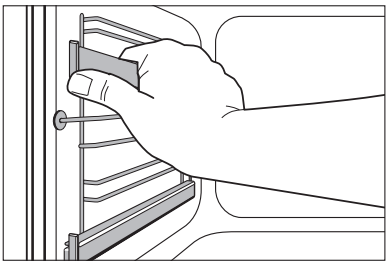
Fettfilter

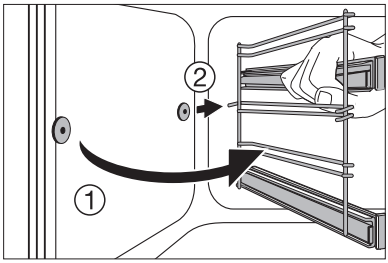
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

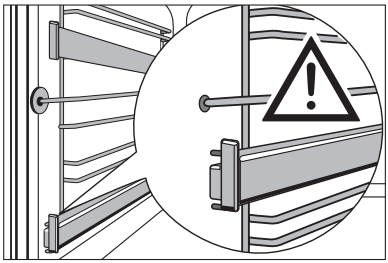
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).





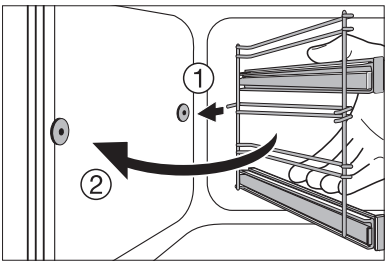
Einschubgitter einsetzen

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).

Achtung! Backauszugschienen auf keinen Fall einfetten.



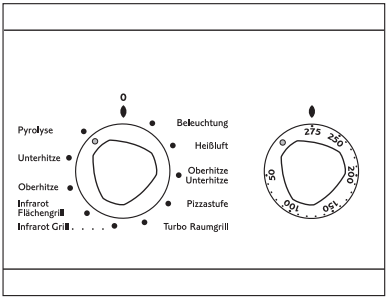
Pyrolytische Reinigung durchführen

⚠ **Warnung!** Der Backofen wird während dieses Vorgangs sehr heiß. Kleinkinder unbedingt fernhalten.

⚠ **Achtung!** Vor Durchführung der Pyrolyse müssen alle entnehmbaren Teile einschließlich der Einschubgitter aus dem Backofen entfernt werden.

ⓘ Falls Sie die als Sonderzubehör erhältlichen **Backauszüge** verwenden, müssen diese **vor der Pyrolyse entfernt werden.** Bei noch eingesteckten Backauszügen blinkt die Temperaturkontrolllampe. Der Pyrolysevorgang lässt sich dann aufgrund einer Sicherheitsabschaltung zum Schutz der Backauszüge nicht starten.

1. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
2. Den Schalter Backofen-Funktion auf Pyrolyse stellen.
3. Schalter Temperatur-Wahl bis zum Endanschlag nach rechts drehen. Die Pyrolyse beginnt nach wenigen Sekunden und schaltet sich automatisch nach 2 Stunden 30 Minuten wieder aus.



ⓘ Bei der Pyrolyse ist die Tür verriegelt und die Backofenbeleuchtung außer Betrieb.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet solange, bis die Tür wieder entriegelt ist.

4. Nach Beendigung der Pyrolyse alle Schalter in Null-Position drehen.
5. Backofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch auswischen.

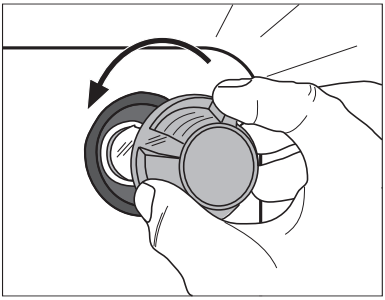
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 40 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig,
   austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

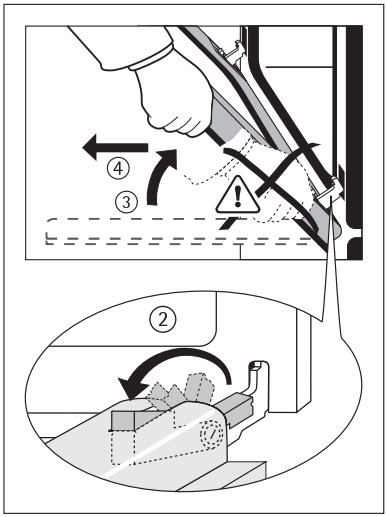


Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes aushängen.

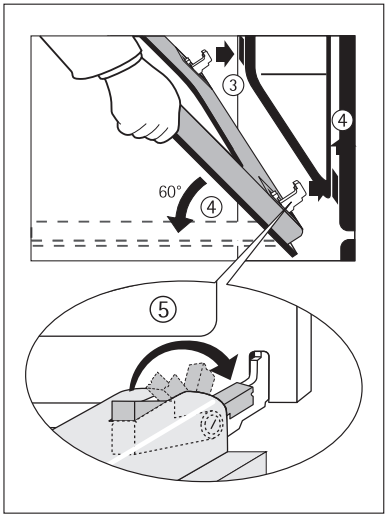
Backofentür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backofentür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofentür schließen.



Backofentürglas

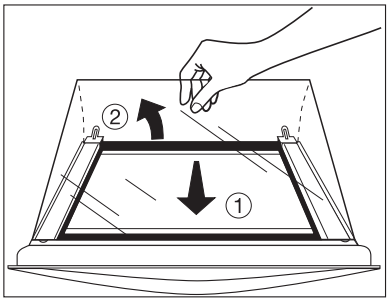
Die Backofentür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

⚠ **Warnung:** Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

⚠ **Achtung:** Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

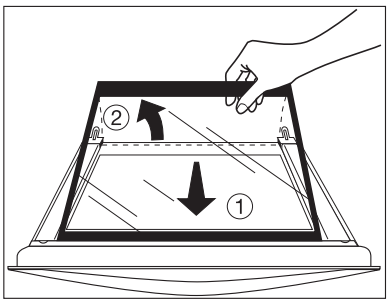
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofetürgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
3. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen.



Mittleres Türglas ausbauen

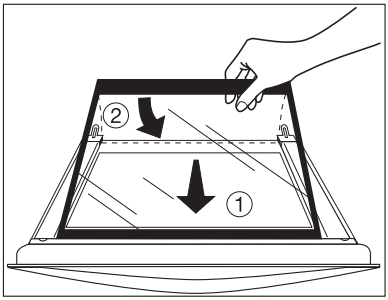
1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen.



Türgläser reinigen

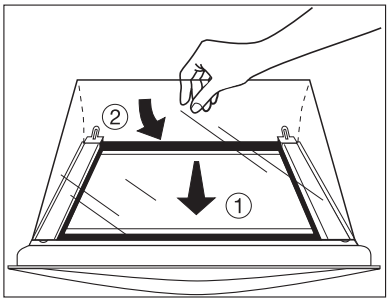
Mittleres Türglas einsetzen

1. Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griff-seite einführen.
2. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben.



Oberes Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und unter das Halteprofil schieben. Die Glasscheibe muss festsitzen!



Backofentür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet.	Kochzone einschalten.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Tageszeit einstellen.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Einstellungen nachprüfen.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	Die Backofenlampe ist kaputt.	Backofenlampe austauschen.
Die Pyrolyse funktioniert nicht. Die Temperaturkontrolllampe blinkt.	Der Backauszug wurde nicht entfernt.	Backauszug entfernen.

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

⚠ **Warnung**: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Technische Daten

Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 40 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	50 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

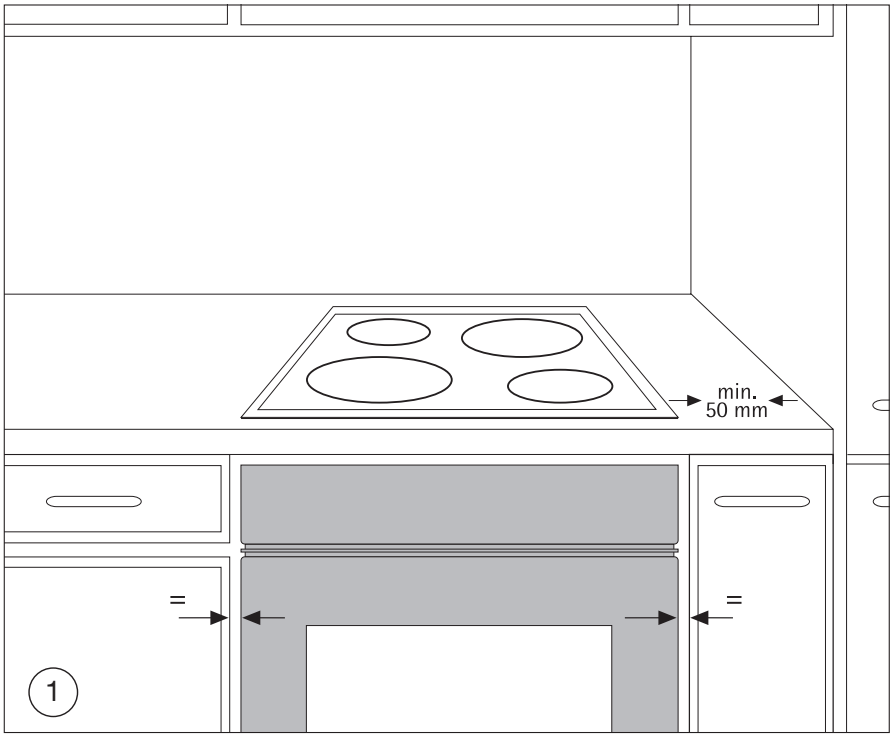
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

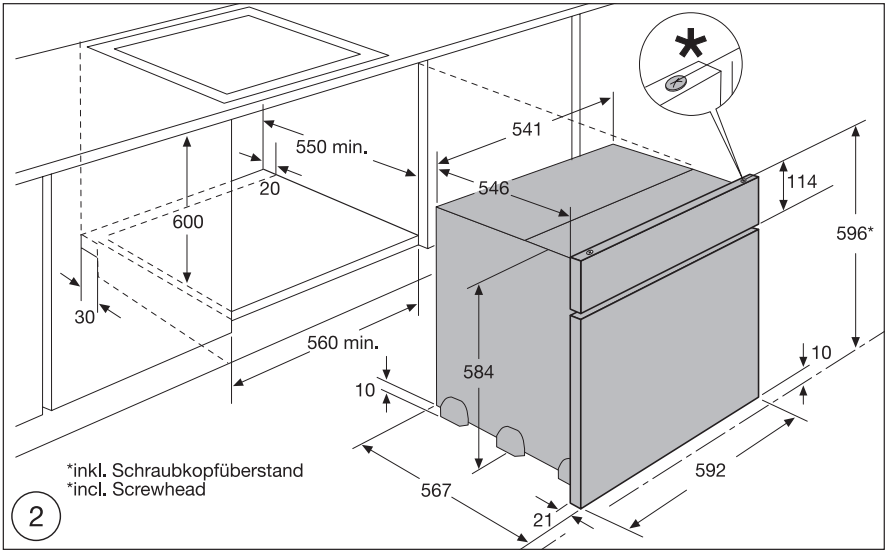
Montageanweisung

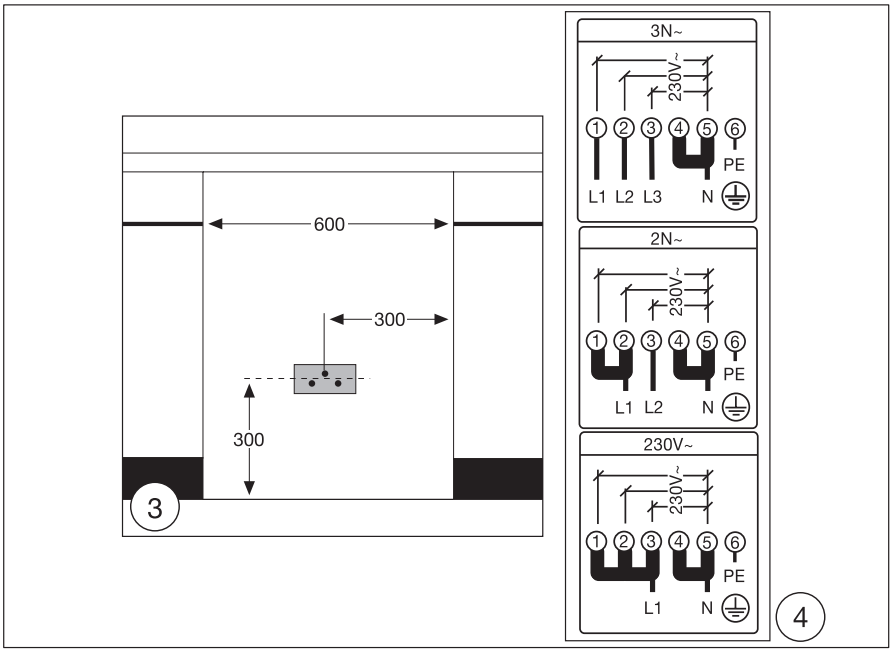
⚠ **Achtung:** Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

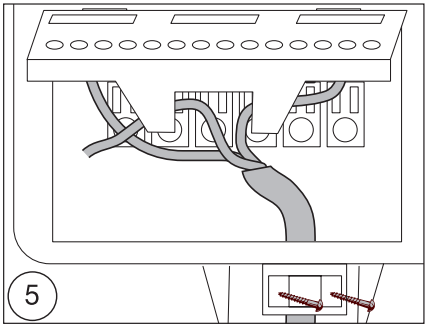
⚠ Sicherheitshinweise für den Installateur

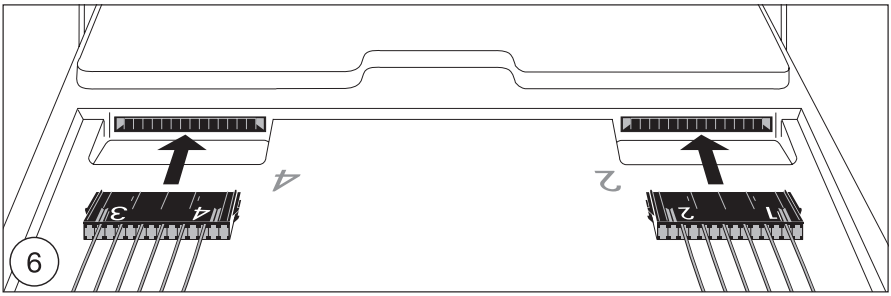
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden.

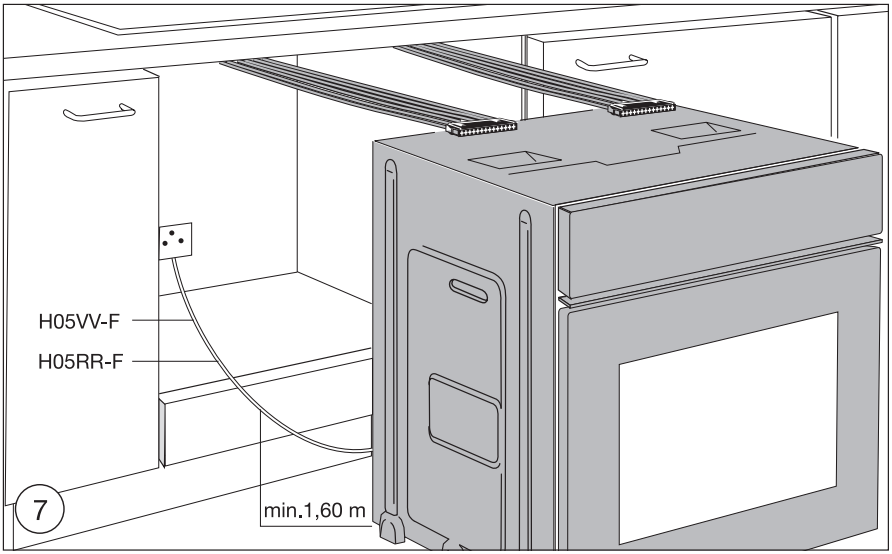

min.
50 mm
=
=
1

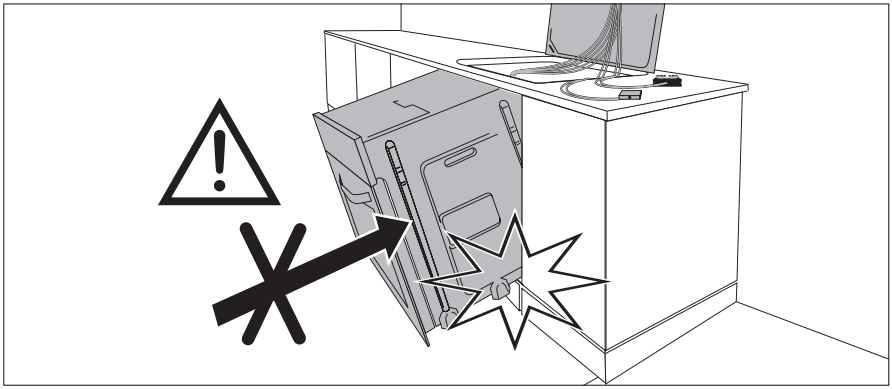

*
550 min.
20
600
30
560 min.
541
546
114
596*
584
10
10
567
592
21
*inkl. Schraubkopfüberstand
*incl. Screwhead
2

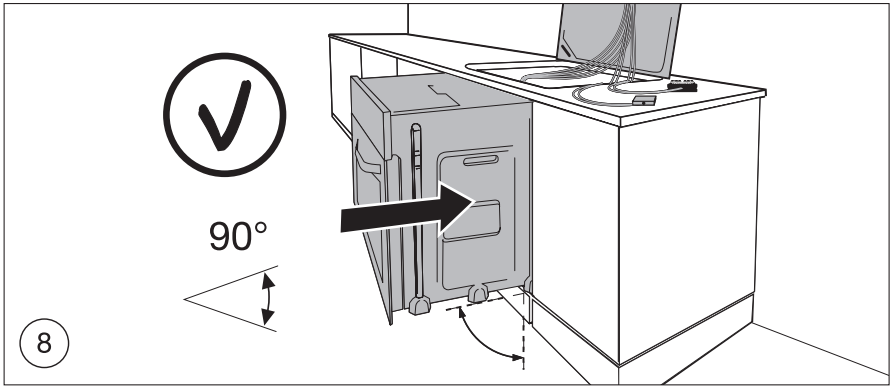

600
300
300
3
3N~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 L2 L3 N
2N~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 L2 N
230V~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 N
4

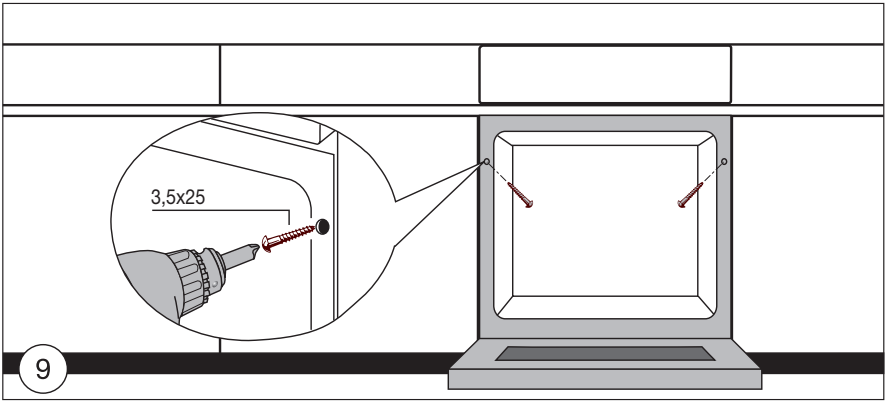

5


6
4
2
3
4
1
2


H05VV-F
H05RR-F
7
min.1,60 m




90°
8


3,5x25
9

Garantiebedingungen/Kundendienststellen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein.
Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchs-tauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Österreich

Sehr geehrte Kunden!

Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, gemäß den nachstehenden Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen also zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfehlen daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfaßt Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Weg-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Ab dem siebten Monat der Garantiezeit übernehmen wir nur die Arbeits- und Materialkosten. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleistungsanspruch des Kunden gegen den Händler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, daß Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Electrolux Hausgeräte GmbH

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH			
ADRESSE HERZIGGASSE 9 A-1230 WIEN	**VERTRIEB TELEFON** (01) 866 40-200 **VERTRIEB TELEFAX** (01) 866 40-250	**KUNDENDIENST TELEFON** (01) 866 40-333 **KUNDENDIENST TELEFAX** (01) 866 40-300	**WIEN FN 98903 x** **DVR**: 0595411 **ARA LIZENZ NR. 2702** **UID**: ATU 14758207

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner
Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland
Electrolux Hausgeräte GmbH
1230 Wien, Herziggasse 9

Tel. Reparaturannahme	01/86640-330
Tel. Ersatzteile	01/86640-315
Technische Hotline (0,88€/Min.)	0900-340090
Fax	01/86640-300

Internet: **kundendienst@electrolux.co.at**

Kundendienststelle Oberösterreich
Hausgeräte Kundendienst GmbH
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8

Tel.	0732/383031
Fax	0732/383031-23

Internet: **hg.kundendienst.linz@aon.at**

Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland
A. Hell - Hausgeräteservice
8020 Graz, Asperngasse 2

Tel.	0316/572615
Fax	0316/572615-30

Internet: **office@a-hell.at**

Kundendienststelle Salzburg
Hausgeräte Kundendienst
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18

Tel.	0662/872714
Fax	0662/872714

Internet: **woerndl-kundendienst@aon.at**

Kundendienststelle Kärnten, Osttirol
Elektroservice H. Schneider
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189

Tel.	0463/29993
Fax	0463/29993-4

Internet: **elektroservice.schneider@aon.at**

Kundendienststelle Tirol
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118
Tel. 0512/392153
Fax 0512/392153-29
Internet: **bep.innsbruck@aon.at**

Kundendienststelle Vorarlberg
Walter Stecher Elektroinstallationen
6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2
Tel. 05573/83651
Fax 05573/83651-14
Internet: **stewa.strom@utanet.at**

Stichwortverzeichnis

B

Backblech 8
Backofen
- Bedienen 13
- Funktionen 14
- Lampe 42
- Zubehör 8

Bedienblende 7

E

Einkochen 36
Einkochtabelle 36
Einschubgitter 40
Entsorgung 6

F

Fettfilter 15
Fettpfanne 15

K

Kochen 12
Kochstelle
- Bedienen 11

Kombi-Rost 8

P

Pyrolyse 41

R

Reinigung
- Backofeninnenraum 39
- Backofenlampe 42
- Einschubgitter 40
- Fettfilter 39
- Pyrolyse 41
- Vorreinigen 10
- Zubehör 39

Reparaturen 5

S

Sicherheit 5

T

Tabellen und Tipps 24

U

Uhr
- Dauer 19
- Ende 20
- Kurzzeit 18
- Tageszeit ändern 22
- Tageszeit einstellen 16

Uhr-Funktionen 16
Universalblech 8

W

Was tun, wenn 46

Z

Zeitanzeige abschalten 17
Zubehör 8

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.juno.de

Bei technischen Störungen

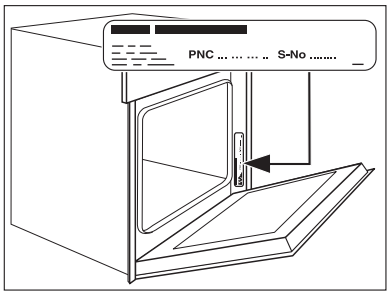
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteilbestellung

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.juno.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.
** Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

Juno

Electrolux

822 923 758-A-030304-01

Änderungen vorbehalten

***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.